



## Vini Top

### Beneventano Igt Falanghina 2006

Nolae  
Cimitile (Na)  
tel. 081.3626224  
www.nolaevini.com



Questa Falanghina dal colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti presenta profumi intensi che ricordano la frutta esotica, come la papaia, uniti a una leggera sensazione dolce di pasticceria. Il finale è carico di aromi. In bocca risulta un bianco di struttura, dalla gradevole sensazione di pompelmo che dona freschezza. Nel finale si percepisce una gradevole nota ammandorlata.

## I numeri della falanghina

La falanghina è uno dei più importanti vitigni a bacca bianca, con una superficie di 1.559,44 ettari. La superficie coltivata a falanghina per la produzione di vini a denominazione di origine è pari al 37% della superficie complessiva occupata dal vitigno e il 13% della superficie vitata regionale destinata a vini a denominazione di origine. Le Doc e Igt fatte con la falanghina sono più di

12. In purezza è utilizzata perlopiù nel Falerno del Massico Doc e nel Galluccio Doc. Entra sia in uvaggio, sia in purezza nel Campi Flegrei Doc, nel Guardiolo Doc, nel Penisola Sorrentina Doc, nel Beneventano Igt, nel Sant'Agata dei Goti Doc, nel Solopaca Doc, nel Sannio Doc, nell'Irpinia Doc e nel Taburno Doc. Partecipa in assemblaggio con altre uve bianche nel Capri Doc, nel Costa d'Amalfi Doc e nel Vesuvio Doc.

spalliera che garantisce una migliore illuminazione delle foglie, ventilazione e potatura perché i tralci e le foglie crescono in verticale lungo fili metallici che corrono da palo a palo. Il vitigno, mediamente produttivo e vigoroso, inizia la fase di piena maturazione nella seconda metà di settembre e viene vendemmiato tra fine settembre e inizio ottobre.

### Versatile anche negli abbinamenti

Oggi la Falanghina è fatta con notevole qualità da alcuni produttori. A seconda delle zone è prodotta sotto denominazioni Igt e Doc campane diverse. In base a quanto stabilito dai Disciplinari questo bianco può essere fatto con falanghina in purezza o in assemblaggio con altre uve a bacca bianca ed è vinificato sia in acciaio che in botti di legno. Si fa in tre tipologie diverse. La più diffusa è la versione secca base, ma si trova anche quel-

la fatta con uve da vendemmia tardiva. Nella versione secca questo bianco è un perfetto compagno dei piatti della cucina mediterranea e marinara. Quindi, è ottimo con i primi a base di sugo di pesce, di verdure e pomodoro, le minestre di legumi e funghi, oppure con i secondi di pesce in umido o alla griglia, le carni bianche, i formaggi a pasta molle come il caprino non stagionato e la mozzarella di bufala. Oltre a quella secca, c'è anche la versione passita, un eccellente vino da meditazione che non teme l'invecchiamento e accompagna alla perfezione dolci e biscotti senza crema, fatti con la pasta di mandorle. Esiste poi la versione spumantizzata sia con Metodo Charmat sia con Metodo Classico. Un ottimo vino da aperitivo da servire rigorosamente a non più di 10° C, accompagnandolo ad antipasti a base di frutti di mare e crostacei, guarniti da salse dal gusto delicato. 🍷